OPEN FLAVOUR

Big Green Egg®

Sommaire

L'histoire de Big Green Egg	4
Nos modèles	5
Pièces	6
Ustensiles de base	8
Accessoires	9
Mise en service	10
Fumer et types de copeaux de bois	12
Griller	13
Cuire du pain et des pizzas	14
Comment remplacer le joint du Big Green Egg ?	15

L'HISTOIRE DU BIG GREEN EGG®

L'idée du Big Green Egg est inspirée d'un récipient de cuisson en argile imaginé il y a plus de 3000 ans en Asie. Dans les années 50, les Américains ont découvert au Japon ce récipient nommé « kamado » par les Japonais, qui l'avaient déjà adopté depuis des siècles. Les militaires américains goûtèrent alors les plats fondants et savoureux qu'il permettait de faire, découvrirent le potentiel unique de ce produit en argile typique et décidèrent de le ramener avec eux aux États-Unis.

L'entreprise Big Green Egg a ouvert ses portes en 1974 à Atlanta, en Géorgie (USA). À l'origine, l'entreprise importait des récipients en argile chinois et japonais. Grâce au programme spatial de la NASA, un grand nombre de nouveaux matériaux ont pu être développés au cours des années 70. Les normes de sécurité extrêmement sévères appliquées par la NASA exigeaient notamment l'utilisation de céramiques de très haute qualité. Big Green Egg a ensuite entrepris ses propres recherches à partir de la céramique et de l'émail développés par la NASA et a découvert qu'il pouvait offrir une variante moderne et perfectionnée du légendaire kamado.

Les céramiques classiques sont moins solides, durables, capables de resister aux conditions climatiques extrêmes et de conserver la chaleur que la céramique développée par la NASA et à partir de laquelle sont fabriqués les Big Green Egg. La céramique du Big Green Egg peut au minimum être chauffée cent mille fois sans que la qualité des aliments n'ait à en souffrir.

Le Big Green Egg est fabriqué au Mexique, un pays qui possède une riche histoire dans le domaine de la céramique, ce qui garantit des méthodes de production d'une qualité inégalable. Les appareils de cuisson sont fabriqués avec le plus grand soin par un personnel particulièrement expérimenté, au sein d'une usine moderne et performante. Avant de pouvoir quitter l'usine, chaque Big Green Egg est inspecté une dernière fois dans ses moindres détails. L'usine bénéficie d'un certificat ISO 9001 UL et satisfait ainsi aux normes de qualités les plus élevées en la matière.

En combinant le principe d'un récipient en argile traditionnelle avec les propriétés uniques et exceptionnelles de la céramique, et en le dotant ensuite de technologies les plus modernes, un appareil de cuisson unique a pu être créé. La cuisine acquiert désormais une autre dimension, dont vous pourrez profiter tout au long de l'année en tant qu'heureux possesseur d'un Big Green Egg. La qualité de la céramique utilisée est telle que la température extérieure n'a aucune influence sur la température à l'intérieur de l'EGG®. Des viandes savoureuses, idéalement grillées, de succulents poissons en croûte de sel, d'appétissantes poêlées de coquillages, du pain et des pizzas croustillantes au fond croquant ou de délicats desserts : voilà quelques exemples des plats que vous pourrez préparer été comme hiver, dans votre Big Green Egg.

NOS MODÈLES

Tous les Big Green Egg (BGE) sont équipés d'une trappe d'aération en acier inoxydable, d'une marguerite en fonte (ces deux derniers permettant de régler la température), d'une grille de cuisson en acier inoxydable, d'un thermomètre résistant aux intempéries, d'un système de double charnière, d'un couvercle en céramique et d'une double couche d'émail très résistante pour une protection maximale. La céramique du BGE peut résister à toutes les intempéries. Pour les pièces métalliques, il est conseillé en revanche de protéger l'Egg d'une housse spéciale en cas d'inutilisation. (modèles Small à XXLarge).

Mini

Le Mini pèse seulement 17 kg et est idéal pour de petits espaces, comme des petites cuisines, en camping, sur un bateau ou partout en vacances. Il peut être équipé en option d'un robuste trépied sur lequel le reposer. Avec cette base supplémentaire particulièrement solide, vous pouvez également placer le Mini sur votre table de jardin, même si elle ne résiste pas à la chaleur. La grille de cuisson d'un diamètre de 23 cm est idéale pour griller ou fumer pour deux ou quatre convives. Le Mini n'est pas seulement un modèle populaire parmi les consommateurs, il est aussi utilisé par de nombreuses cuisines professionnelles pour préparer des petits plats à la carte.

Small

Le Small est accompagné d'un cerclage pratique pour ouvrir et fermer d'une seule main le couvercle en céramique. En option, une base solide sur des roulettes permet de surélever le BGE jusqu'à une hauteur de travail confortable qui facilite son transport. Le Small pèse 36 kg et possède une grille de cuisson de 33 cm, il est compact et offre beaucoup d'espace pour cuire pour 4 à 6 personnes. Il peut facilement contenir un poulet entier et 2 à 3 kg de viande sur la grille en cas de cuisson indirecte (quand vous utiliser le BGE comme un four à l'aide d'un support en céramique (convEGGtor)).

Medium

Avec sa grille de cuisson de 38 cm, le Medium est un appareil véritablement polyvalent. Il vous permet notamment de griller de succulents morceaux de viande ou des légumes sains, de fumer du poisson ou de mijoter, à l'étuvée ou non, un savoureux plat unique. Vous avez huit personnes à déjeuner ou à dîner ? Pas de souci, le BGE vous permettra de leur offrir les plats les plus appétissants. En mode de cuisson indirecte, le Medium peut contenir environ 4 à 6 kg de viande, qui peut être cuite lentement ou grillée rapidement en petites portions. Il bénéficie également d'une série d'accessoires pratiques. Avec le support en céramique (convEGGtor) et la pierre à pain plate BGE, vous pourrez cuire un pain délicieusement croustillant et préparer des pizzas avec un fond aussi croquant que lorsqu'il est cuit dans un authentique four à briques. Avec son poids de 51 kg et son châssis en option, il peut être transporté dans de nombreux endroits rapidement et sans effort. Il est également possible de fixer une poignée sur le châssis pour améliorer la mobilité.

Large

Le Large possède une gamme d'accessoires particulièrement complète. Grâce à une grille à niveaux disponible, la surface de cuisson peut être considérablement étendue. Le Large peut lui aussi accueillir le support en céramique pour une cuisson indirecte et la pierre à pain plate. Cette dernière vous permettra de cuire de grandes quantités de pain ou une large pizza familiale. Outre sa polyvalence, il offre une capacité suffisante pour toute utilisation quotidienne, et vous permettra aussi le régal culinaire de vos convives. La grille d'un diamètre de 46 cm offre suffisamment de place pour pouvoir préparer simultanément différents ingrédients, ce qui vous permet de servir une grande variété de plats. Les poissons et légumes pourront cuire simultanément. Vous pourrez par exemple préparer une délicieuse paella dans la poêle à paella spécialement développée pour le Big Green Egg. Le Large possède également un cerclage pour encore plus de confort. Il peut aussi être équipé d'un châssis sur roulettes avec freins, de tablettes latérales ou de robustes tables de travail en bois ou en inox. Avec un poids de 73 kg, il conviendra aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

XLarge

Outre tous les avantages du Large, l'XLarge possède une surface de cuisson au grill de 61 cm pour faire des pizzas encore plus larges ou des baguettes extra-longues, cuire plusieurs poulets (garnis) ou dindes à la fois ou encore de grandes quantités de poissons, viandes ou légumes. L'XLarge permet de cuire environ 15 kg de viande et il est pour cette raison l'appareil idéal pour les férus de cuisson au grill. Le BGE XLarge est très souvent utilisé sur les terrasses de restaurant et par des traiteurs professionnels.

Le châssis particulièrement solide sur roulettes à freins dont est équipée l'XLarge, peut supporter sans effort son propre poids de 99 kg. L'XLarge est disponible avec des tablettes latérales en bois pour obtenir une surface d'agrandissement maximal. Mais il reste surtout pratique dans une solide table de travail en bois.

XXLarge

Le XXLarge est l'addition le plus récent et le plus large de la famille. Pas moins de 74,3 cm de diametre, la surface totale atteint 4.336 cm², plus qu' assez pour préparer une abondance d' ingrédiënts et plats en même-temps. Il est clair que le XXL a le même multi-usage que les autres modèles Big Green Egg.
Le convEGGtor et la grille en inox ont été fait sur mesure, et ça ne sont que quelques accessoires du grand assortiment de possibilités pour faciliter les techniques de cuisine comme le grillage, cuison directe, bouillir, étuver, fumer et cuire à basse température.
Comme attendu de chaque modèle Big Green Egg par consommateur ainsi que professionel, le contrôle de la température se fait aussi facilement et avec la même précision. En résultat, le XXLarge n' est pas seulement grand en dimension, il vous garantit aussi-bien des grandes performances.

Mini

Diametre grille: **25 cm**
Surface cuissson: **507 cm²**
Poids: **17 kgs**

Small

Diametre grille: **33 cm**
Surface cuissson: **856 cm²**
Poids: **36 kgs**

Medium

Diametre grille: **38 cm**
Surface cuissson: **1140 cm²**
Poids: **51 kgs**

Large

Diametre grille: **46 cm**
Surface cuissson: **1688 cm²**
Poids: **73 kgs**

XLarge

Diametre grille: **61 cm**
Surface cuissson: **2919 cm²**
Poids: **99 kgs**

XXLarge

Diametre grille: **74 cm**
Surface cuissson: **4336 cm²**
Poids: **222 kgs**

PIÈCES

Chaque Big Green Egg est composé de différentes pièces et accessoires qui ont chacun leurs propres fonctions et qui font du Big Green Egg un réel four en céramique multifonction.

Pièces extérieures :

- La base en céramique avec l'arrivée d'air en dessous qui est réglable par un clapet.
- Le dôme en céramique avec cheminée, dont l'arrivée d'air est réglable avec la
  marguerite en fonte ou peut être fermée avec le couvercle en céramique.
- Le châssis (standard), les tablettes latérales ou le plan de travail dans lequel est encastré le BGE.

La base et le dôme se soulèvent vers l'arriére. A partir du modèle Small, il existe un solide ressort pour éviter que le dôme ne se referme violemment. Un joint haute température est collé entre la base et le dôme. Il évite d'endommager la céramique lors d'une fermeture trop brutale du dôme et empêche l'entrée d'air qui pourrait dérégler la circulation à l'intérieur du Big Green Egg. Grâce à la fléxibilité du joint, le fil d'un thermomètre professionnel peut facilement être introduit sans risque d'entrée d'air à l'intérieur du Big Green Egg.

Pièces intérieures du BGE:

- Foyer en céramique avec grille de charbon de bois en fonte.
- Entourage foyer en céramique, entre le foyer et la grille.
- La grille en acier inoxydable standard (une grille en fonte est disponible en option).

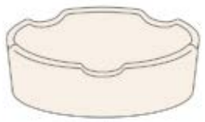
COUVERCLE CÉRAMIC

COUVERCLE MÉTAL
DOUBLE FONCTION

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

THERMOMETRE

GRILLE EN INOX



CERCLE DE FEU CÉRAMIC

GRILLE EN FONTE

PANIER DE FEU CÉRAMIC

BASE CÉRAMIC

RÈGLAGE D'AIR

USTENSILES DE BASE

Charbon de bois naturel premium
L'utilisation d'un charbon de bois de bonne qualité est primordiale pour donner du goût aux produits, mais aussi pour atteindre et maintenir une bonne température. Le charbon de bois Big Green Egg se compose de 80 % de chêne et de 20 % de noyer, un mélange parfait ! Les gros morceaux de charbon de bois brûlent lentement et génèrent extrêmement peu de cendres.

Allume-feux pour charbon
Pour allumer le charbon de bois dans le Big Green Egg, deux à trois bâtonnets seulement sont nécessaires selon le format du BGE et la température souhaitée. Ces allume-feux naturels ne contiennent aucune substance chimique et ne transmettent ni goût ni odeur.

Gant anti-feux
Le gant thermo-isolant (anti-feux) offre de nombreux avantages par rapport à un gant de barbecue traditionnel : l'intérieur est fabriqué à partir d'un coton très doux, tandis que l'extérieur en fibres d'aramide protège totalement votre main contre le feu et la chaleur. L'aramide est un matériau également utilisé dans ce but par la NASA. L'excellente séparation des doigts et le revêtement en silicone offre de surcroît une excellente prise sur les objets.
Le gant thermo-isolant convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.

ACCESSOIRES

En fonction de vos inspirations culinaires, vous pouvez compléter votre kit Big Green Egg par un grand nombre d'accessoires, notamment :

Grille en fonte
La grille en fonte donne à vos aliments un goût et une empreinte grillés irrésistibles à toutes vos viandes, volailles et poissons.

Pierre à pain plate
En plaçant cette pierre à pain plate spéciale sur la grille du Big Green Egg, vous pouvez notamment cuire très facilement des petits pains enrobés d'une délicieuse croûte croustillante et de succulentes pizzas constituées d'un fond croquant et authentique. Cette pierre très pratique est également disponible en version demi pierre à pain pour les modèles Large et XLarge. Il est ainsi possible d'ajouter une demi-grille en fonte pour le côté opposé.

Support en céramique pour cuisson indirecte
Ce support en céramique est un accessoire indispensable pour veiller à ce que vos aliments ne soient pas en contact direct avec la chaleur. Grâce à sa diffusion indirecte de la chaleur, votre BGE se transforme en véritable four traditionnel. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour tous les plats « au four », la cuisson des ingrédients délicats, et les cuissons à basses températures.

Demi-rond plaque en fonte
Cette plaque de cuisson en fonte très fonctionnelle possède une double fonction grâce à ses faces planes et striées. La face plane est idéale pour cuire les aliments façon plancha, par exemple légumes de saison, viande, ou des crêpes.Tandis que son côté strié est parfait pour cuire des croque-monsieur ou griller des filets de poisson délicats. Comme la plaque ne couvre qu'une moitié seulement de la grille, vous pouvez en profiter pour griller simultanément d'autres ingrédients.

Planches à griller
Les planches de bois à griller confèrent à vos viandes et à vos poissons davantage de goût et d'arômes. Disposez les ingrédients sur la planche (que vous aurez laissée préalablement tremper dans l'eau) et placez celle-ci sur la grille de cuisson. L'humidité absorbée par la planche permet de créer un délicat goût fumé de bois parfumé. Pour donner des saveurs différentes à vos aliments, elles existent en plusieurs variantes: cèdre, aulne, érable ou chêne.

Support poulet vertical inox et léche-frites rond (23 cm)
Cette rôtissoire vous permet de préparer très facilement du poulet ou de la dinde. Ils seront parfaitement grillés, parce que maintenus droits sur le support verticale. Astuce: pour éviter que des goûtes de graisse ne tombent directement sur le charbon de bois, il est conseillé de placer la rôtissoire dans le léche-frites rond avec petit fond d'eau. La volaille degagera une texture tendre et un goût savoureux avec une peau délicieusement croustillante.

Les accessoires précédemment indiqués ne sont qu'un échantillon d'une offre beaucoup plus large. Pour connaître l'assortiment complet, rendez-vous sur notre site ***biggreenegg.eu***

MISE EN SERVICE

Avec le guide ci-dessous et des conseils pratiques pour les trois méthodes de préparation les plus utilisées, nous allons vous aider à exploiter toutes les possibilités offertes par votre Big Green Egg. Avec un peu de pratique, les manipulations décrites ci-dessous deviendront vite un reflexe.

ATTENTION: Le four en céramique doit toujours être positionné sur un support horizontal stable ou sur des chassis avant utilisation. Veillez également à ne pas le déplacer pendant son utilisation car il deviendra très chaud.
Maintenez-le éloigné des enfants et animaux domestiques.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de chauffer le Big Green Egg avec des gros morceaux de charbon de bois de haute qualité. Il s'allume rapidement, monte vite en température, ne provoque pas un mauvais goût, génère peu de cendres et pas de fumée par rapport au bois et aux briquettes traditionnelles, celles-ci ne permettant pas de contrôler la température, elles risquent d'obstruer le BGE.

Remplissez le foyer de charbon de bois au maximum jusqu'à atteindre la partie superieure de l'entourage foyer (de 5 à 20 cm selon les modèles). À température moyenne et haute, cette quantité de charbon de bois permet de griller les aliments pendant au minimum trois à quatre heures (temps en fonction des modèles). En cas de température plus basse, lorsque vous utilisez par exemple le BGE pour fumer les aliments ou pour les longues cuissons, il est conseillé de remplir le foyer jusqu'au niveau inférieur de l'entourage foyer. De cette façon, le Big Green Egg peut être utilisé à basse température pendant près de 20 heures, en fonction des modèles, sans que vous ayez à rajouter de charbon de bois supplémentaire.

Une fois l'appareil allumé, maintenez le dôme fermé. Ceci vous permettra d'atteindre de plus hautes températures, de consommer moins d'énergie et de donner à vos plats davantage de saveur et de moelleux. Un dôme fermé permet, avec l'aide du clapet d'aération bas et de la marguerite en fonte haute, de bien maîtriser la température. Plus il y a d'air qui entre dans le Big Green Egg, plus la température monte et vice versa.

Allumage
Utilisez de préférence les allume-feux Big Green Egg (voir chapitre ustensiles de base). N'allumez pas le charbon de bois contenu dans le BGE avec du papier journal, du carton ou de l'alcool à brûler. Vous provoqueriez alors une forte fumée, une odeur déplaisante et beaucoup de cendres. Evitez également d'utiliser les allume-feux blancs et chimiques.

Selon la préparation choisie, posez un ou plusieurs allume-feux au-dessus du charbon de bois, ouvrez le clapet d'aération de la base et retirez le couvercle en céramique ou la marguerite du dôme. Allumez les allume-feux avec une allumette longue ou un briquet spécial barbecue. L'idéal est l'utilisation d'un chalumeau.

Vous pouvez directement refermer le dôme en céramique une fois l'appareil allumé. Lorsque plusieurs allume-feux sont utilisés dans un plus petit modèle, il est recommandé de fermer le dôme, car cela permet de prolonger la durée de vie des joints.
Il est important de vérifier que les allumes-feux soient bien tous consumés, car cela peut dégager de la fumée non souhaitée.

Quantité de matériel d'allumage à utiliser
Pour la plupart des préparations alimentaires, il n'est pas nécessaire de faire brûler tout le charbon de bois dans le BGE. Il est en effet plus facile d'atteindre la bonne température en utilisant une dose précise d'allume-feux.

Pour fumer les aliments et les longues cuissons, allumez de préférence un seul allume-feux au milieu du foyer. Lorsque vous installez le support en céramique pour cuisson indirecte, le foyer ne sera pas en contact direct avec le produit. Après allumage, la température atteindra alors environ 100°C en 20 minutes.
Le même principe s'appliquera à la cuisson du pain et au rôtissage de la viande, mais vous pourrez utiliser davantage d'allume-feux pour permettre au Big Green Egg d'atteindre plus rapidement une haute température.

Si le BGE est seulement utilisé pour griller les aliments à des températures supérieures à 200°C, répartissez alors 3 ou 4 allume-feux sur toute la surface du foyer. La totalité de la grille sera alors opérationnelle après une vingtaine de minutes.

Régler la température
Le clapet d'aération détermine plus ou moins la température à obtenir (notamment la limite à atteindre) et les aérations de la marguerite vous permettent d'ajuster la température lorsque vous souhaitez pouvoir la régler précisément au degré près.
Une fois que les allume-feux ont été consumés après 10 minutes environ, placez la marguerite sur la cheminée du dôme en céramique. En fonction de la température souhaitée, déterminez la position des clapets d'aération de la base en céramique et de la marguerite.

Le réglage de la température exige un peu de pratique. Lorsque la température est trop basse, augmentez l'arrivée d'air en ouvrant un peu plus le clapet d'aération du bas. Pour obtenir une augmentation rapide de la température, ouvrez en plus les aérations de la marguerite de moitié. Une fois que la bonne température est atteinte, refermez le clapet du bas en veillant bien à ce que les trous de la marguerite restent ouverts. La température reste alors au même niveau. Si vous souhaitez diminuer la température, refermez un peu le clapet d'aération du bas et réduisez de moitié les aérations de la marguerite.

Le BGE ne refroidira pas lorsque vous ouvrez le dôme en céramique , le charbon de bois recevra au contraire davantage d'oxygène, ce qui le fera brûler plus intensivement.

ATTENTION ! Pour des raisons de sécurité, il est important d'ouvrir lentement et en deux étapes le dôme en cas de température élevée : soulevez d'abord le dôme d'environ 5 cm, de manière à ce que le BGE fasse rentrer un peu d'air frais et évacue une partie de l'air chaud. Ouvrez ensuite le dôme complètement.

Éteindre
Le Big Green Egg peut être éteint après utilisation en refermant simplement le clapet d'aération de la base en céramique, ou en refermant complètement la marguerite ou (de préférence) en la remplaçant par le couvercle en céramique., Après 10 minutes, le charbon de bois est entièrement éteint et pourra être réutilisé ultérieurement. Durant les 5 premières minutes qui suivent la fermeture du BGE chaud, il est vivement déconseillé d'ouvrir trop vite le couvercle. L'afflux soudain d'oxygène peut en effet provoquer la formation d'une grande flamme (résultante d'une réaction de combustion).

FUMER ET TYPES DE COPEAUX DE BOIS

Le Big Green Egg est un appareil idéal pour fumer les plats et les aliments. Les arômes caractéristiques et la saveur fondante des aliments fumés régaleront vos papilles et celles de vos amis.

Pour fumer les aliments avec le Big Green Egg, il est conseillé d'utiliser le support en céramique pour cuisson indirecte. La description ci-dessous s'applique à tous les modèles. Pour le modèle Mini, une cuisson indirecte et un entourage foyer intérieur adaptés sont également disponibles.

Allumez le BGE en vous référant au chapitre « Mise en service » à une température comprise entre 100 °C et 150 °C, ajoutez le support en céramique pour cuisson indirecte. Le charbon de bois va brûler dans le foyer du BGE. La cuisson indirecte en céramique qui agit comme un bouclier contre la chaleur (il n'est donc absolument pas nécessaire de faire brûler tout le charbon de bois).

L'utilisation du support en céramique pour cuisson indirecte fait baisser automatiquement la température du dôme entre 50 °C et 75 °C lors de son insertion dans l'EGG. La température reviendra à l'initial dès la fermeture du dôme.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il convient d'utiliser exclusivement les copeaux de bois (Wood Chips) et d'éviter impérativement la sciure traditionnelle. Avant de disposer la cuisson indirecte, répandez une poignée de copeaux directement sur le charbon de bois brûlant. Si vous souhaitez fumer les aliments pendant plus de 30 minutes, répartissez davantage de copeaux sur toute la surface du foyer. L'utilisation des copeaux de bois Wood Chips génère une fumée qui donne une odeur et une saveur spécifique à vos plats et ingrédients. Placez ensuite les pieds de la cuisson indirecte en hauteur, à l'intérieur du Big Green Egg. Posez un récipient et installez ensuite la grille en inox dans le BGE. Le récipient permet de récupérer les éventuels jus et albumines qui risqueraient de brûler la céramique de la cuisson indirecte. La présence d'un fond d'eau dans le récipient génère une petite quantité de vapeur qui favorise une cuisson uniforme des aliments.

Les temps de fumage et les températures dépendent de la nature du produit, de son poids et du goût personnel de chacun.

Les différents goûts des copeaux de bois se marient mieux avec certains produits qu'avec d'autres. Voici quelques règles générales :

- Pomme : porc, viandes blanches et volailles telles que le poulet et la dinde.
- Cerise : agneau, gibier, canard et bœuf.
- Mesquite : bœuf et gibier.
- Pecan et Hickory (noyer: plats relevés, typiques des barbecues américains)

GRILLER

Ce chapitre explique comment griller des ingrédients à haute température. Le résultat obtenu: une texture croquante à l'extérieur et tendre à l'intérieur !

ATTENTION: En mode barbecue, n'utilisez pas le Big Green Egg à l'intérieur. N'utilisez pas non plus d'essence pour activer ou réactiver le feu. N'utilisez que des allume-feux d'après la norme EN 860-3.

Allumez le BGE en vous référant au chapitre « Mise en service » avant utilisation et faites-le monter à la température souhaitée. Comme précédemment expliqué, il convient d'utiliser trois à quatre allume-feux que vous répartirez uniformément sur le charbon de bois. Attendez que les allume-feux soient entièrement consumés de manière à obtenir une surface égale de charbons brûlants tout en conservant une légère couche de cendre au dessus des combustibles. Retirez la marguerite. Allumez ensuite le BGE pour atteindre une température d'environ 225 °C. Une fois la température atteinte, deposez la marguerite sur la cheminée du dôme et ouvrez ses aérations d'environ trois quarts. Si la température est trop élevée, fermez légèrement les aérations.

La grille standard en acier inoxydable est idéale pour griller le poisson. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la viande rouge et la volaille, nous vous conseillons d'utiliser la grille en fonte (voir chapitre Accessoires). Elle donnera à vos aliments une forme et un goût caractéristiques des grillades.Enduisez les ingrédients à griller d'un filet d'huile si besoin. Ainsi vos grillades seront succulentes et saines. En revanche, un excès d'huile ou de graisses peut entraîner un surcroît de fumée.

Veillez à ce que la grille soit préchauffée, car une grille chaude évite que les ingrédients collent et/ou se décomposent. Le produit doit toujours rester au minimum une minute sur la grille. Il n'est pas nécessaire de déplacer en permanence votre aliment. Même si cela ne parait pas naturel de faire des grillades avec un couvercle fermé, il est important de fermer le couvercle après chaque manipulation.

La chaleur par convection (chaleur obtenue par le courant d'air et la propagation de la chaleur) à l'intérieur du dôme donne à vos grillades une belle cuisson uniforme. Les petites ouvertures d'aération empêchent l'humidité de s'échapper, pour des aliments moelleux.

Quand vous faites des grillades, ne remplissez pas toute la grille d'ingrédients. Vous risqueriez alors d'entraver le bon fonctionnement du foyer et d'obtenir un résultat final moins savoureux. Utilisez au maximum deux tiers à trois quarts de la grille, de manière à ce que l'air chaud puisse circuler : la répartition de la température reste ainsi optimale, ce qui est essentiel si l'on veut obtenir une cuisson uniforme. Avant de la découper, faites reposer la viande grillée cinq minutes minimum sur un support chaud. La chair aura ainsi le temps de s'imprégner du jus. Une fois votre repas terminé, brossez la grille après utilisation et nettoyez-la avec un chiffon humide. Ainsi, vous êtes certain qu'elle sera immédiatement utilisable la prochaine fois.

CUIRE DU PAIN ET DES PIZZAS

Deux accessoires, le support en céramique pour cuisson indirecte et la pierre à pain, vous permettent de transformer très facilement votre Big Green Egg en un véritable four à briques. La facilité avec laquelle vous pouvez cuire tous vos ingrédients donne à la cuisine en extérieur un vrai surcroît de plaisir et de créativité.

Utilisez trois ou quatre allume-feux pour l'allumage. Répartissez bien les allume-feux sur toute la surface de charbon de bois, mais veillez à maintenir une distance minimum de 10 cm jusqu'à l'entourage foyer. Installez le support en céramique pour cuisson indirecte à l'intérieur du BGE avant que les allume-feux aient commencé à se consumer. .

Pour atteindre une température élevée, ouvrez le clapet d'aération de la base en céramique au minimum à trois quarts ainsi que les aérations de la marguerite. Allumez maintenant le BGE, en plaçant la cuisson indirecte à l'intérieur, à 200°C minimum. Cela prendra environ 15 minutes.

Si vous voulez cuire du pain, fermez les aérations de la marguerite de moitié lorsque la température atteint 200°C (la température exacte dépend du type de pain à cuire). Pour les pizzas, maintenez une température de 275°C et fermez légèrement la marguerite jusqu'à obtenir une température stable.

Si vous cuisinez fréquemment à haute température (par exemple: des pizzas italiennes fines avec un fond croquant ou des tartes flambées), nous vous conseillons de fixer un joint auto-adhésif résistant haute température (voir chapitre « Comment remplacer le joint du Big Green Egg ? ») entre la base et le dôme en céramique .
Pour la cuisson du pain et des pizzas, aménagez le Big Green Egg de la manière suivante : posez les pieds de la cuisson indirecte vers le haut sur l'entourage foyer. Eventuellement, placez au dessus un récipient à eau (ceci peut s'avérer pratique pour le pain lors de sa derniére levée sur la pierre à pain). Plcaez ensuite la grille en inox, puis la piere à pain au-dessus.
Il est également possible de cuire les pizzas avec la cuisson indirecte posée sur l'entourage foyer avec les pieds vers le haut et la pierre à pain plate directement posée dessus. Ces deux modes de cuisson donnent des résultats parfaits.

Pour les cuissons à températures élevées, il est conseillé de préchauffer la pierre à pain dans le BGE 10 minutes avant de poser la pâte à pain ou la pizza. La pierre atteindra une bonne température, ce qui évitera que la croûte supérieure du pain ou le dessus de la pizza ne cuisent trop vite.

COMMENT REMPLACER LE JOINT DU BIG GREEN EGG ?

En fonction de la fréquence d'utilisation de votre Big Green Egg, il convient de remplacer de temps en temps le joint entre la base et le dôme de votre Big Green Egg, ce qui le rendra hermétique. Pensez à respecter les consignes de sécurité et suivez les indications suivantes :

Matériel requis :

- Joint auto-adhésif haute température. (Big Green Egg Ultra Performance Gasket Kit)
- Clé plate n°13
- Couteau à lame rétractable (cutter) et/ou grattoir à peinture
- Chiffon ou éponge à récurer
- Acétone
- Bande adhésive
  (si vous utilisez un joint qui n'est pas auto-adhésif)

1. Retirez le couvercle en céramique ou la marguerite. Desserrez les boulons du cerclage supérieur avec la clé, soulevez doucement le dôme et retournez-le sur une surface protégée. Assurez-vous qu'il ne puisse pas tomber !

2. Desserrez les boulons du cerclage inférieur et laissez la base en céramique sur le châssis.

3. Coupez avec un cutter et/ou un grattoir le maximum de vieux joint. Éliminez les résidus de joint et de colle avec un chiffon ou une éponge à récurer imbibés d'acétone.

4. Attendez ensuite au moins 1 heure que l'acétone se soit évaporée.

5. Collez le nouveau joint (auto-adhésif) délicatement sur le pourtour de la base et du dôme. Laissez de préférence le joint déborder légèrement à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur (sinon cela risque de brûler lors de la mise en service de l'appareil). Essayez de ne pas tendre le joint lors du collage, laissez au contraire un peu de jeu car la chaleur le rétrécira légèrement. Coupez proprement le joint à la jointure.

6. Réassemblez le Big Green Egg. Maintenez le cerclage autour de la base et serrez les écrous presque entièrement. Posez doucement le dôme dans le cerclage supérieur et serrez les écrous presque entièrement. Vérifiez que le dôme et les cerclages soient bien droits, redressez-les au besoin légèrement, puis serrez à fond les écrous.

Big Green Egg bénéficie de certificats de conformité à la réglementation européenne. Big Green Egg satisfait aux normes : 1935/2004, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006, UNE-EN 1860-1:2003-A1:2006, et 11309/13/5932.

La grille de cuisson du Big Green Egg est conforme au contact alimentaire (cf. arrêté du 13 janvier 1976).

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg®

MISE EN SERVICE & ENTRETIEN

Félicitations, vous venez d'acquérir un Big Green Egg® ! Le Big Green Egg est un appareil de cuisson qui fonctionne au charbon de bois, dont les performances de cuisson et la qualité de construction vous donneront entière satisfaction pendant de nombreuses années. Il apporte à la cuisine extérieure une qualité inédite et des possibilités de cuisson illimitées.

Nous vous conseillons de faire installer votre Big Green Egg par votre revendeur. Si vous n'êtes pas en mesure de le faire, vous pouvez bien sûr aussi monter vous-même votre BGE en suivant étape par étape le mode d'emploi livré avec l'appareil. Sur **www.biggreeneggfrance.fr**, vous trouverez également une vidéo pratique sur les instructions à suivre.
Pour monter le Big Green Egg et remplacer son joint, après une longue durée d'utilisation, vous avez besoin de très peu d'instruments : un tournevis cruciforme et des clés plates n° 11, 13 et 15.

Immédiatement après votre achat, puis environ un mois après la mise en service de l'appareil, nous vous conseillons de vérifier et de serrer tous les écrous du BGE. Les longs boulons des arceaux qui cerclent le dôme et la base en céramique doivent être fermement vissés jusqu'à présenter une légère cambrure.

Vous pouvez laisser votre BGE toute l'année dehors, la céramique est insensible à la météo et aux intempéries.
Pour protéger ses parties métalliques, il est en revanche conseillé de recouvrir le BGE d'une housse spécialement conçue pour lui en cas d'inutilisation prolongée. En cas d'inutilisation prolongée, il importe également d'éliminer tous les restes alimentaires du BGE, d'ouvrir entièrement la trappe d'aération et de ne pas poser la marguerite en fonte ou le couvercle en céramique sur le dôme (celui-ci peut être rangé dans le BGE). Ceci afin de prévenir la formation de moisissures.
Couvrez ensuite le BGE avec la housse de protection spéciale. Si malgré toutes ces précautions, des moisissures devaient apparaître, vous pourrez facilement les éliminer en chauffant l'appareil à très haute température.

Les parties métalliques mobiles peuvent être entretenues de manière optimale en utilisant deux ou trois fois par an un lubrifiant WD40 ou un spray au silicone. Il est en outre conseillé de traiter périodiquement la marguerite en fonte avec de l'huile végétale.

En fonction de la fréquence d'utilisation de votre Big Green Egg, il convient de remplacer de temps à autre le joint de la base et du dôme en céramique de votre Big Green Egg. Un pourtour intact du joint évite en effet toute infiltration de « faux » air, ce qui pourrait perturber la circulation d'air à l'intérieur du BGE. Vous trouverez dans le livret ci-joint toutes les instructions nécessaires pour pouvoir remplacer le joint étape par étape.

Conseil: il est recommandé de graisser périodiquement la marguerite en fonte avec de l'huile végétale.

ACCESSOIRES BIG GREEN EGG

Le four-barbecue Big Green Egg® ne se distingue pas seulement par la variété de ses possibilités de cuisson et la qualité exceptionnelle des matériaux utilisés pour le BGE lui-même. Son large choix d'accessoires est au moins aussi unique. Nous vous proposons aujourd'hui près de 130 accessoires différents.

Outre les ustensiles de base, vous trouverez notamment du charbon de bois haut de gamme, différents types de copeaux et planchettes à fumer, un choix de supports en céramique pour cuisson indirecte, des pierres à pain pour cuire du pain croustillant et de savoureuses pizzas, des grilles de tout type et des plans de travail supplémentaires pour agrandir considérablement l'espace de cuisson du Big Green Egg et vous offrir un confort de préparation idéal. Notre choix d'accessoires est constamment enrichi pour donner goût à tous vos projets culinaires.

MENU DU MOIS

Les possibilités culinaires offertes par le Big Green Egg® sont illimitées. En vous proposant le « Menu du mois », pour lequel vous pouvez vous inscrire gratuitement, Big Green Egg souhaite vous offrir toute l'inspiration nécessaire pour vous aider à réaliser les plats les plus succulents possibles avec votre EGG®. De très nombreux possesseurs de Big Green Egg retrouvent un intense plaisir à cuisiner grâce à ces menus composés avec le plus grand soin.

Les recettes indiquées dans le menu, qui requièrent toutes sortes de techniques de cuisson, sont expliquées étape par étape. Elles vous aideront à exploiter toutes les qualités et possibilités offertes par votre EGG et resteront toujours une formidable source d'inspiration. Une fois inscrit, vous recevez automatiquement chaque mois les plus succulentes recettes dans votre boîte e-mails, spécialement conçues pour être préparées avec votre Big Green Egg. Vous recevrez alors un délicieux menu de saison qui met à l'honneur un produit spécial, combiné ou non à un terroir particulier. Vous souhaitez bénéficier d'encore plus d'inspiration culinaire ? Rendez-vous sur www.biggreeneggfrance.fr pour de très nombreuses et savoureuses recettes !

Vous pouvez vous inscrire pour le « Menu du mois » sur **www.biggreeneggfrance.fr**

GARANTIE

Big Green Egg® est le premier fabricant de fours en céramique au monde à offrir une garantie.
Ce système de garantie est proposé depuis des décennies et s'applique sur la céramique du BGE.

Avant de quitter l'usine, chaque BGE est soumis à un contrôle rigoureux. Chaque Big Green Egg est également pourvu d'un certificat garantissant qu'il s'agit d'un produit assemblé avec des matériaux de la plus haute qualité. Big Green Egg offre de surcroît à ses clients un service clientèle et un soutien à la garantie qui continuent d'être les meilleurs dans leur catégorie.

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie exceptionnelle, relevez votre numéro de série à l'intérieur du BGE avant la première utilisation. Vous devez ensuite inscrire en ligne votre EGG® via **www.biggreenegg.eu/service/warranty**.
Cette inscription ne prendra que quelques minutes.
Veillez également à bien conserver votre preuve d'achat.

RÉSEAUX SOCIAUX

Big Green Egg® France est présent également sur la sphère sociale !

Vous y trouverez de nombreux conseils sur l'utilisation de votre Big Green Egg, des recettes, des reportages et articles sur le monde culinaire et encore bien d'autres informations…
Vous pouvez également poser vos questions à nos experts Big Green Egg via Facebook (Big Green Egg France) et Twitter (@BigGreenEggFR). Vous êtes fier du plat que vous avez réussi à concocter grâce à votre Big Green Egg et vous souhaitez maintenant faire partager vos conseils aux autres utilisateurs ? N'hésitez pas à partager votre expérience Big Green Egg via nos réseaux sociaux. Retrouvez-nous sur notre site Internet : biggreenegg.eu/fr

facebook.com/biggreeneggfrance @BigGreenEggFR

Big Green Egg France vous souhaite maintenant de merveilleuses cuissons et espère avoir le plaisir de vous revoir bientôt !